

Blanc de Noirs Brut

Champagne AOC 2008

Philipponnat

Il 2008 è la prima cuvée Blanc de Noirs Aoc proposta dalla Maison Philipponnat. Sostituisce la vecchia Réserve Millésimée in occasione di questo millesimo eccezionale. Uno champagne elaborato unicamente nelle grandi annate: è il frutto di una selezione minuziosa dei migliori vini dell'annata. Vinoso e possente questa cuvée è piena di eleganza e freschezza.

CARATTERISTICHE

Tipo Champagne

Sottotipo Blanc de Noirs

Disciplinare Champagne

Denominazione AOC

Annata 2008

Nazione di produzione Francia

Regione di produzione Champagne

Localizzazione Mareuil-sur-Ay

Vitigno 100% Pinot Noir

Gradazione 12.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Oro medio, bollicine delicate e cremose, collare persistente

Gusto Ampia e minerale, la bocca esprime la vinosità e il frutto tipici del Pinot Nero. Struttura molto chiara, con un bel volume e una persistenza aromatica particolarmente lunga che poggia su note speziate

Profumo L'autentica espressione del Pinot Nero con note speziate e pepate miste al miele di fiori di acacia. Un naso intenso e complesso

Abbinamenti Secondi piatti di selvaggina

Temperatura di servizio 8-9 °C all'aperitivo, 10-12 °

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione Tradizionale, che evita l'ossidazione prematura. Fermentazione malolattica parziale per i vini in vasche inox, vinificazione senza malolattica dei vini elaborati in legno. Dosaggio "brut" moderato (4,25 g/l) per mantenere l'equilibrio tra freschezza e vinosità, senza mascherare il carattere del vino e la sua purezza

Affinamento Almeno cinque-sette anni per ottenere la massima complessità del vino e fare risaltare gli aromi secondari e terziari, segni di un invecchiamento prolungato sui lieviti